

antipasti

Insalata di polipo con vinaigrette porpora al basilico, dadolata di melanzane, papaya, avocado e ravanelli,
confettura di papaya-chili con erbe aromatiche

Poliposalat mit Purpur-Vinaigrette auf gewürfelten Auberginen, Papaya, Avocado und Radieschen
mit einer Papaya-Chilireduktion garniert mit jungen Kräutern

Insalata d'astice con mayonnaise di bergamotti, limoni verdi e petali di fiori
Hummersalat auf Bergamotten-Mayonnaise, Limettenfilets und Blütenblätter

Tortino con confettura di cipolle bianche e tartufo di Norcia, salsa al Madera
Tarte von Cheyenne-Zwiebel mit schwarzem Norcia-Trüffel, Madeiraschaum

Carpaccio di vitello di Fassone con pesto al pistacchio, parmigiano, pere, miele al tartufo e nuvole di mandorle
Carpaccio vom Fassone Kalb mit Pistazien-Pesto, Parmesan, Abate Birnen,
Trüffelhonig und Mandelwolken

Insalata autunnale, petto di piccione con tartufo di Norcia e vinaigrette all'aceto balsamico
Herbstsalat mit Taubenbrust in Norcia-Trüffel gewickelt, Balsamico-Vinaigrette

zuppe

Cappuccino alle carote e cardamo
Cappuccino von Karotte und Kardamom

Consommé allo zafferano, panacheé di pesci del mediterraneo
Safran-Consommé mit Panacheé von mediterranen Fischen ab 2 Personen

primi piatti

Ravioli di sedano, con trombette e fondo di funghi
Sellerie-Ravioli mit Herbsttrompeten auf Pilzfond

Fagottini al ripieno di Parmigiano e verbena, schiuma al limone e relish di cetrioli
Parmesan-Verbene Fagottini auf Zitronenschaum und Gurkenrelish

Gnocchi di zucca gialla e amaretti con ragout d'astice, salsa amaretto di Saronno
Kürbisgnocchi mit Hummerragout auf Amaretto di Saronno Sauce

Raviolo aperto con confettura di cipolle, tartufi di Norcia, rosso d'uovo, con schiuma di madeira e prezzemolo
Ravioli Aperto mit Zwiebelconfit und schwarze Norcia-Trüffel, Spiegelei, Madeira- und Petersilienschaum

menüs

Acquarello Klassikmenü / Marktmenü / Mittagsmenü

pesce

Trancia di salmone selvatico cotto in olio di oliva extra vergine con purea di porri e nocciole, spuma alla verbena
Wildlachsfilet in Olivenöl Extra Vergine gegart, auf Lauch-Haselnuss Mousseline und Verbene-Espuma

Filetto d'orata con caponata di verdure, salsa ai peperoni rossi con purea al pesto leggero
Filet von der Dorade auf Caponatagemüse, Paprikaschaum und Pestopüree

„Astice in due servizi“
Hummer in zwei Gängen
für 2 Personen

Bianco di Halibutt, Fondo al caciucco, fregola sarda con peperoncino e vongole veraci
Heilbuttfilet auf Caciuccofond, Fregola sarda mit Peperoncino und Vongole

carne

Bocconcini di filetto Fassone ripieni con fegato d'oca, riso e lenticchie, nuvola di balsamico
Bocconcini vom Fassone Rinderfilet, gefüllt mit Gänseleber auf Linsenrisotto und Balsamicowolke

Pollastra di Bresse farcita con tartufi di Norcia, riso al sedano e tartufo
Junge Bresse Poularde mit Norcia-Trüffel gespickt, im Ofen gegart auf Sellerie-Trüffel-Risotto
in zwei Gängen serviert für 2 Personen

Ragout di capriolo con salsa al Porto, purea di maroni, gelatina alle ciliege con schiuma al Marsala bianco
Rehragout in Portweinsauce auf Maronenpüree, Kirschgelee und weißem Marsalaschaum

Sella d'agnello Vallese in crosta di pane, jus al rosmarino, gnocchi alla Romana, verdure della Provenza
Waliser Lammrücken im Brotmantel mit Rosmarinjus, römischen Gnocchi und provenzalische Gemüse

formaggio

Crème brûlée al parmigiano con pere
Parmesan Crème brûlée mit Birnen

Formaggi
Käsevariationen

dolci

Variazione di marrone
Variationen von Maroni

Sfera di cioccolato ripiena con gelato al Sechuan, salsa al cioccolato „Grand Cru“ Ecuador
Schokoladenkugel mit Szechuanais gefüllt, Schokoladen-Sauce „Grand Cru“ Ecuador

Souffle di zucca con zabaglione allo zenzero
Kürbissoufflé auf Ingwersabayone
ab 2 Personen

Torta di pere senza impasto versione “Mario Gamba”, gelato alle noci
Birnentarte “ohne Teig” nach “Art Mario Gamba” mit Walnusseeis

Timballo di mele con crema al rum, sorbetto di mela cotta
Apfeltimbale auf Rumsahne mit Bratapfel Sorbet